

Aletria de cortar à faca



Tempo Bimby • 24 Min
Tempo Total • 35 Min



8 Doses



Fácil



POR DOSE

Valor energético: 147 Kcal | Proteínas: 5 g
Hidratos de carbono: 18 g | Lípidos: 6 g

INGREDIENTES

200 g aletria
100 g leite
4 gemas de ovo
900 g água
250 g açúcar
10 g manteiga
2 tiras de casca de limão,
só a parte amarela
1 pau de canela
Canela em pó q.b.
p/ polvilhar

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

1. Coloque um recipiente sobre a tampa da Bimby, pese a aletria e reserve.
2. Pese para outro recipiente o leite, adicione as gemas e misture bem. Reserve.
3. Coloque a “borboleta”, a água, o açúcar, a manteiga, a casca de limão e o pau de canela e programe **10 min/100°C/☞/vel ↴**.
4. De seguida programe **10 min/100°C/☞/vel ↴** e adicione através do bocal da tampa a aletria partida em pedaços.
5. De seguida programe **4 min/90°C/☞/vel ↴** e adicione através do bocal da tampa as gemas com o leite.
6. Retire para uma travessa ou taças individuais e deixe arrefecer. Sirva polvilhada com canela.